Pot-au-feu facile

Nombre de personnes : 3

Temps de préparation : 30 minutes.

Temps de cuisson : 120 minutes.

Ingrédients :

600g de viande de bœuf à pot-au-feu (Paleron – Plat de côtes – Gite)
Os à moelle 1 par personne
Assortiment de légumes pour pot au feu
4 clous de girofle
1 gousse d'ail
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
Sel et poivre
1 cube de bouillon

Etape 1 :

Laver, éplucher tous les légumes, et les couper en morceaux assez gros, ficelez le poireau pour qu'il ne s'effile pas.

Etape 2 :

Piquer l'oignon entier avec les clous de girofle.

Etape 3 :

Faire bouillir 3 litres d'eau, ajouter tous les légumes, puis le bouquet garni, l'ail, sel, poivre puis la viande.

Etape 4 :

Faire cuire le tout pendant environ 2 h, écumer de temps en temps.

Etape 5 :

1 h avant la fin, ajouter les os à moelle, et mettre du gros sel aux extrémités pour conserver la moelle.

Etape 6 :

Égoutter les légumes et la viande, et servir bien chaud avec de la moutarde et des crudités, sans oublier de déguster le bouillon.